



NINFA COLHEITA MARIA GOMES 2023

VINHO BRANCO DOP DO TEJO

TERROIR

Solos argilo calcários, ricos e com grande capacidade de troca com as plantas. Clima mediterrâneo com influência atlântica, grande amplitude térmica, exposição solar máxima com vinha virada a sul, plantada em declive que propicia uma ótima drenagem dos terrenos e assim contribuírem para o equilíbrio das videiras com reflexão em produções baixas, uvas concentradas e potencial de acidez que origina vinhos frescos e de longevidade.

CASTAS

Maria Gomes 100%

VINIFICAÇÃO

Uvas colhidas numa primeira fase para realçarem a frescura em termos de aromas e acidez. Fermentação e estágio, até ao engarrafamento, em cuba de inox.

ENGARRAFAMENTO

Abril de 2024

NOTAS DE PROVA

Maria Gomes, uma casta bonita. Uva versátil tanto de características como de nome. Fernão Pires como também lhe chamam. E se há quem veja nesta casta bonita uma boa uva para deixar amadurecer bem e resultar em vinhos amplamente aromáticos e cheios de fruta, nós vemo-la como a casta perfeita para expressar os nossos solos salinos, as brisas matinais vindas do mar e o reflexo do ano em que é apanhada. Porque para nós o vinho é isto: um espelho do ambiente onde a uva cresce.

DADOS ANALÍTICOS

Álcool (%): 12,51

A. Total (g/l): 8,70

Lote: L0224PT





Vinho	
Capacidade	750 ml
Código de Barras	5 606 823 001 399
Peso Líquido Unitário	0,75 kg
Peso Bruto Unitário	1,325 kg
Caixa	
Unidade por Caixa	6
Largura	24 cm
Altura	16,6 cm
Comprimento	30,4 cm
Volume	0,012 m ³
Código ITF	2560823001393
Peso Bruto	7,95 kg
Palete	
Europalete	80 X 120m
Caixas por Paleta	104
Caixas por Fiada	13
Fiada por Paleta	8
Altura da Paleta	1,35 m